



食中毒の予防

(家庭でできる予防法)

富山県厚生部生活衛生課

1

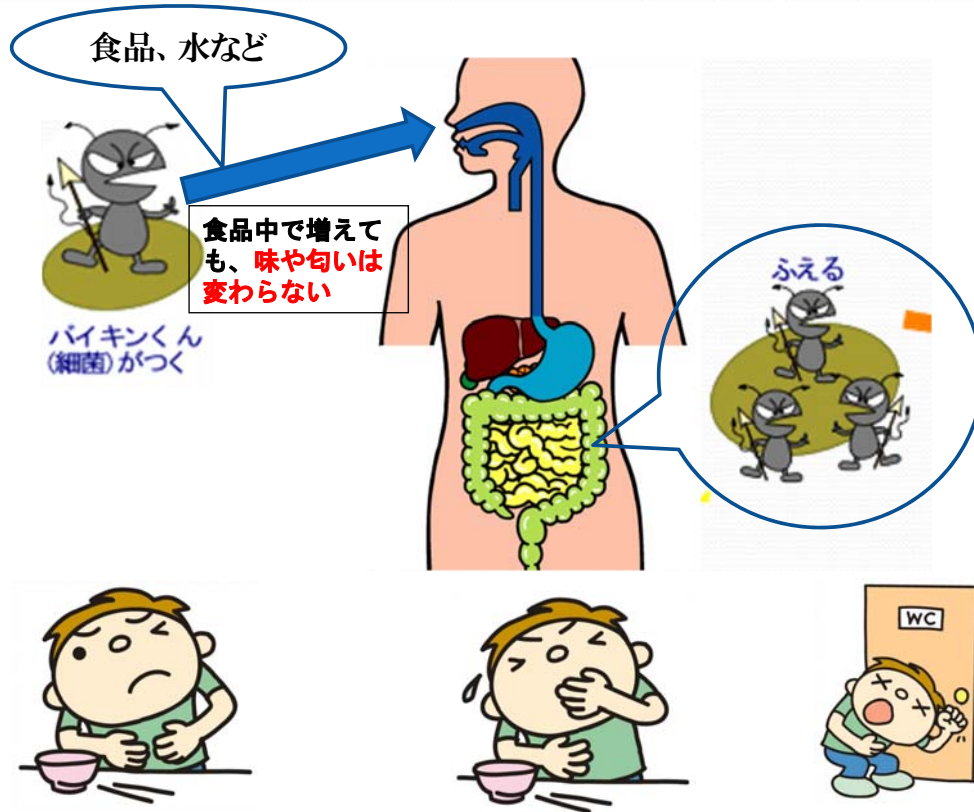


食中毒とは？

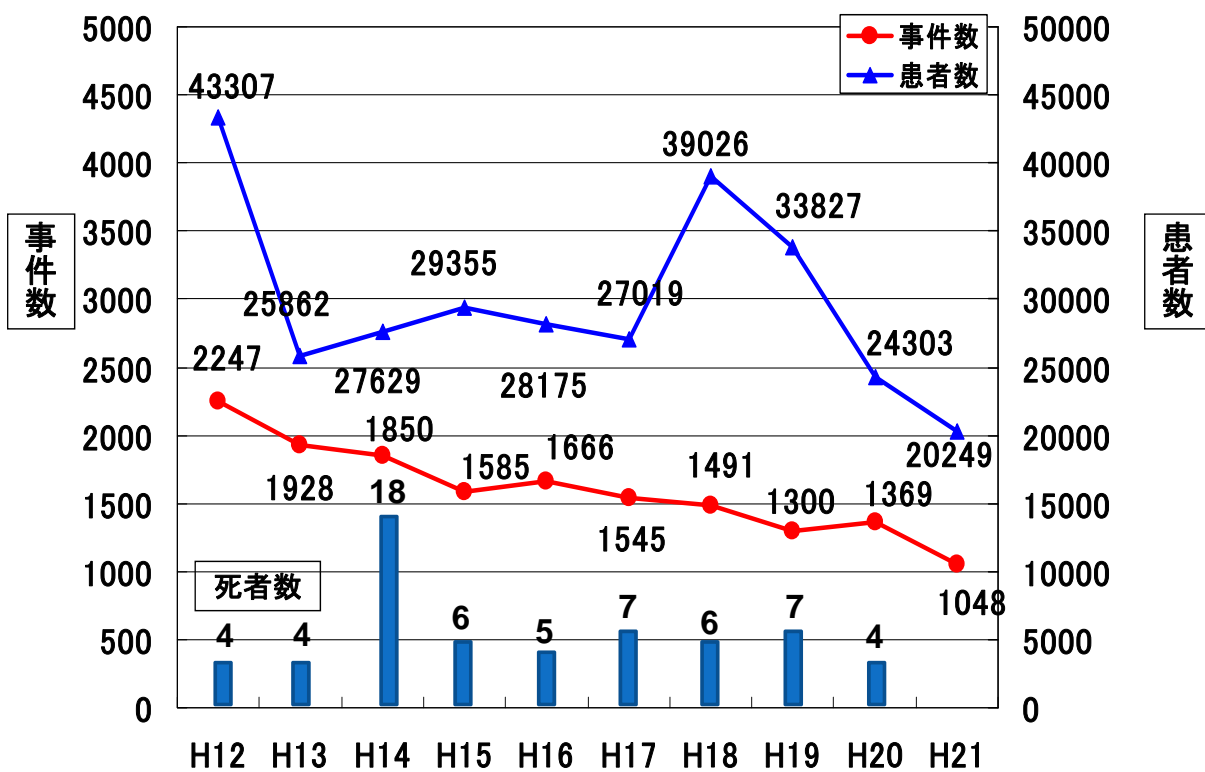
- 有害・有毒な微生物や化学物質等毒素を含む飲食物、水を人が口から摂取した結果として起こる下痢や嘔吐や発熱などの疾病(中毒)の総称である。

2

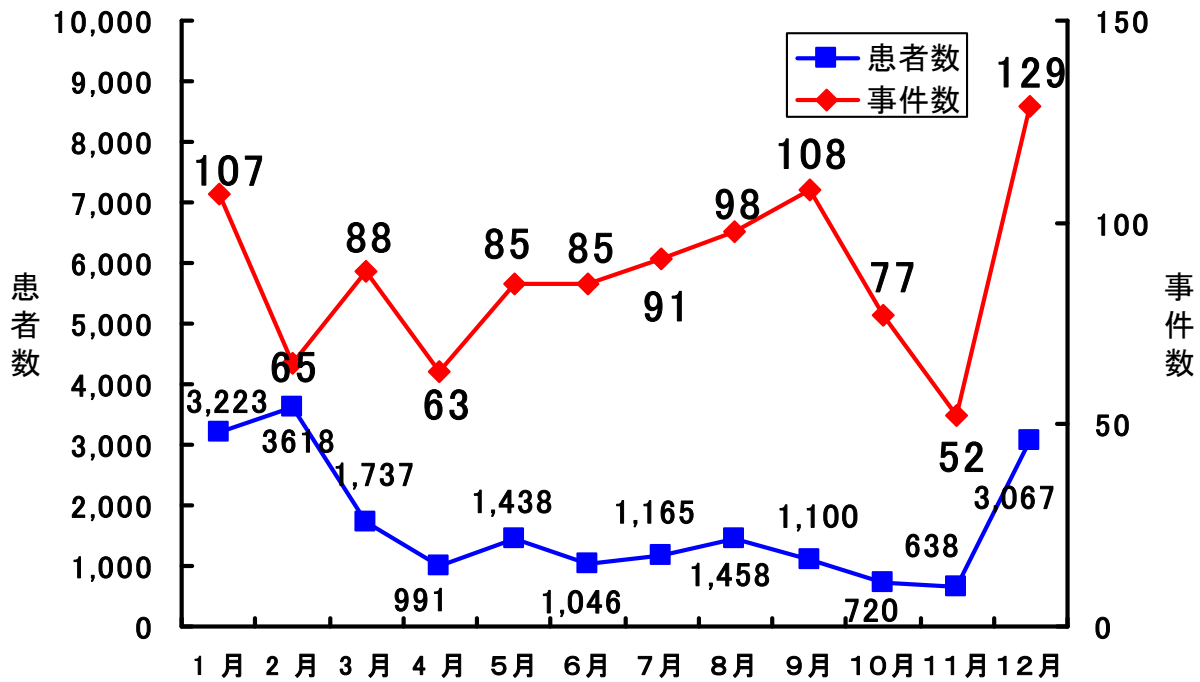
食中毒とは？



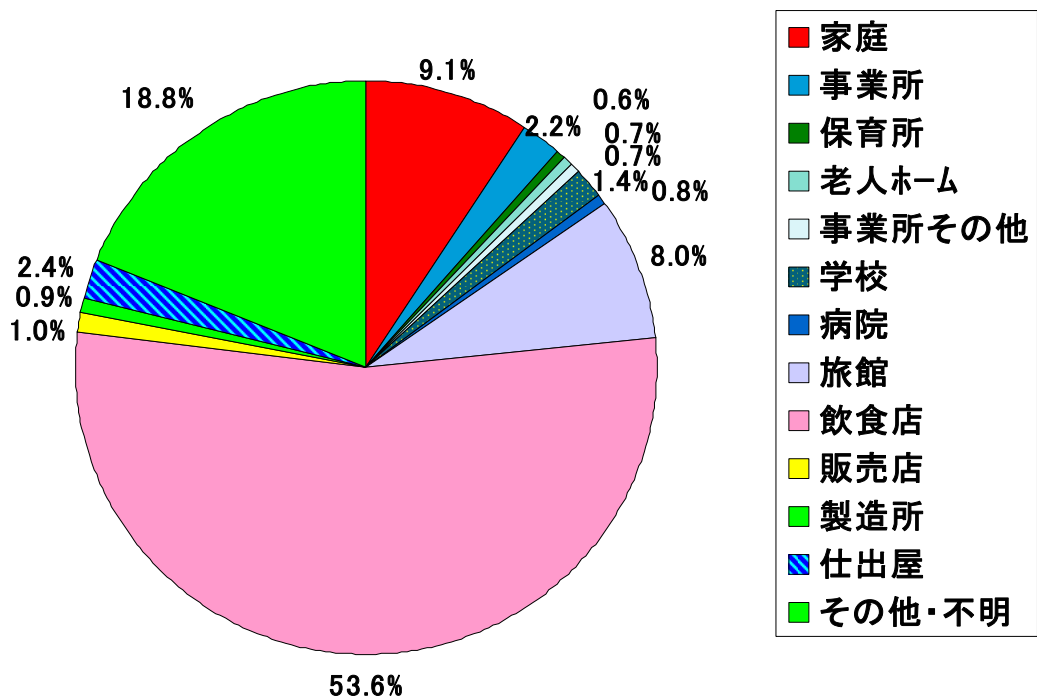
年次別食中毒発生状況(全国)



平成21年月別食中毒発生状況(全国)

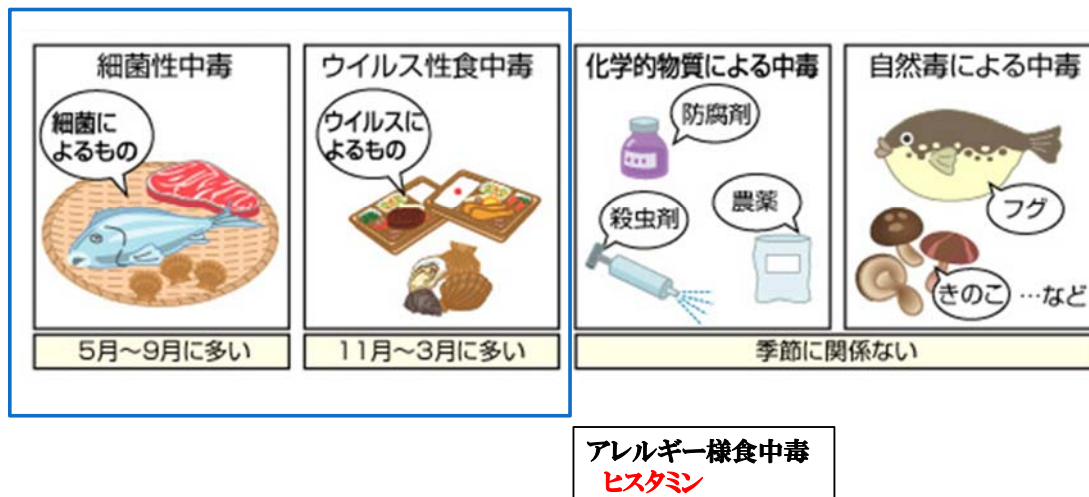


平成21年原因施設別発生状況



食中毒となる主な原因

微生物



7

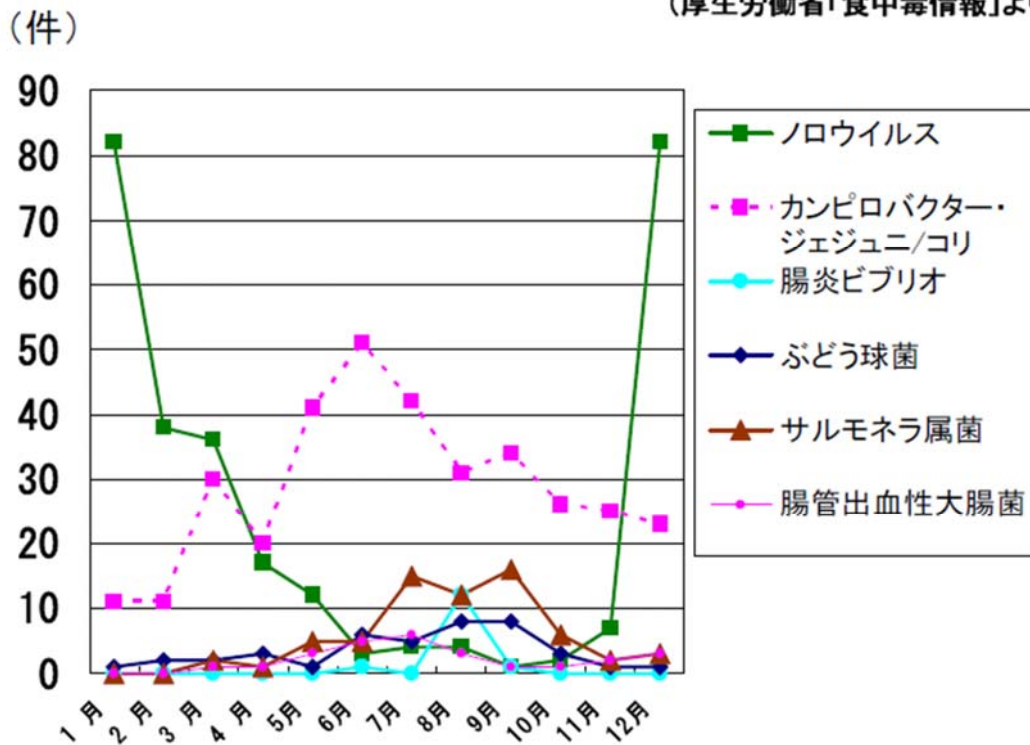
主な食中毒の原因微生物とその特徴

		原因菌・ウイルス	特徴	おもな感染源
細菌		サルモネラ属菌	ほとんどの動物がもっている菌で、卵や肉などが汚染されやすい	鶏卵・鶏肉・豚肉など
		腸炎ビブリオ	魚の中にすむ菌で、水温の上がる夏に大量に増える	魚介類など
		カンピロバクター	少量の菌で感染し、2次感染の被害が多い	食肉(特に鶏肉)など
		腸管出血性大腸菌O157	病原大腸菌の一種。赤痢菌なみの毒素をもつ。死亡することもある	食肉(特に牛肉)など
		黄色ブドウ球菌	菌が増殖する際に、無毒化が難しい毒素を作り出す	調理者の手指を介した食品など
		ウェルシュ菌	熱に強い。給食での集団発生が多い	食肉・魚介類など
		ノロウイルス	風邪に似た症状を引き起こし、2次感染の危険も	生ガキ、調理者の手を介した食品、飲料水など

8

平成21年病因物質別月別食中毒発生状況

(厚生労働省「食中毒情報」より)



細菌の増殖

増殖の条件

水分 温度 栄養 時間

腸炎ビブリオの場合



S.E、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの
少量で発症する菌 もあるのでこれらの菌は特に注意を要します。

細菌と温度の関係

■食品安全保存温度と細菌

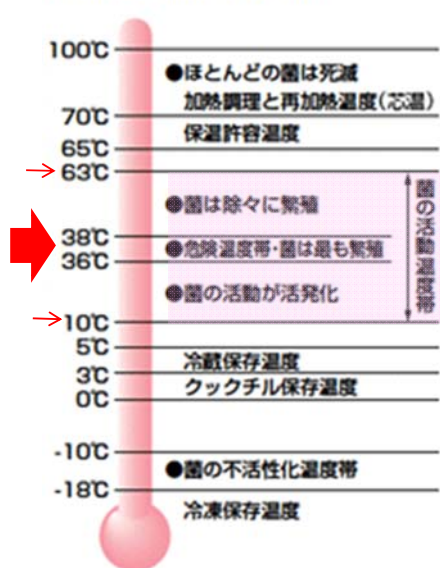
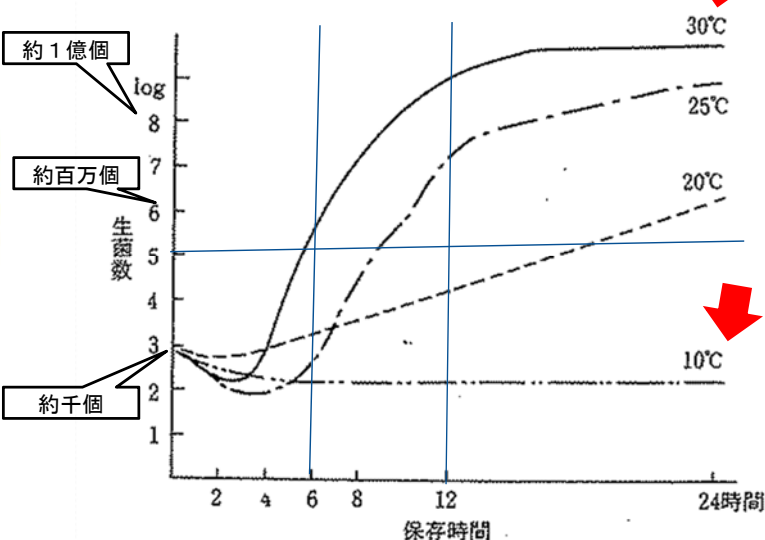


図2: イカにおける腸炎ビブリオ菌数の経時変化



食中毒予防の三原則

病原体を付けない → 二次汚染防止
(環境からの汚染、調理での汚染)

病原体を増やさない → 温度管理
迅速に提供



ノロウイルスの
場合は85°C

病原体をやっつける → 75°C、1分間以上の
加熱

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント (その1)

出典:厚生労働省



13

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント (その2)

出典:厚生労働省



14

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント (その3)

出典:厚生労働省



15

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント (その4)

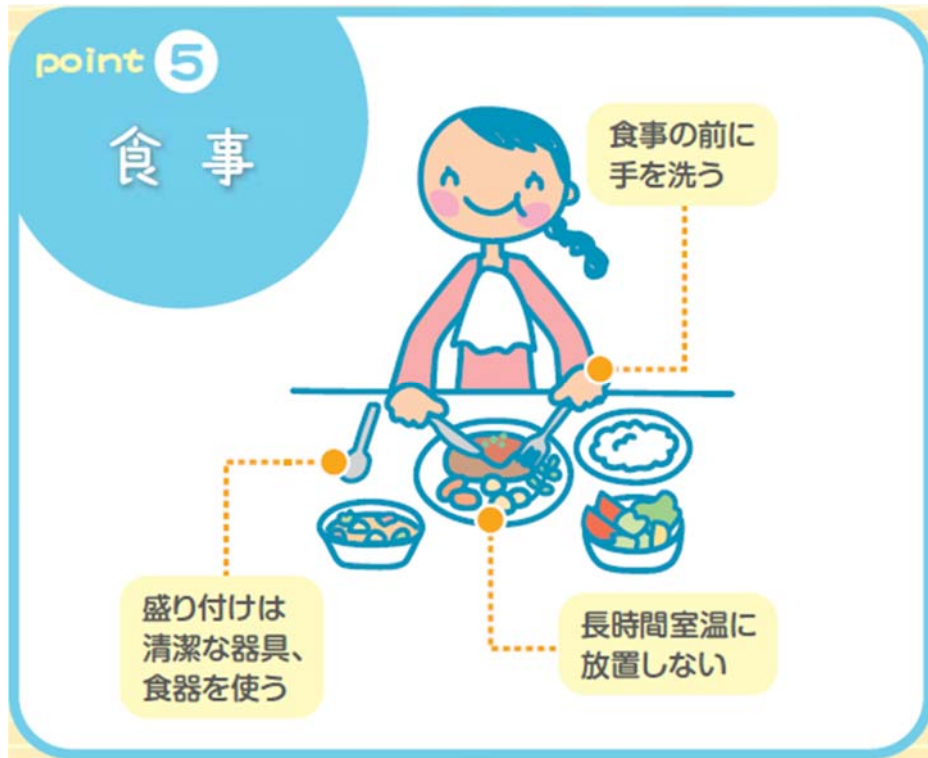
出典:厚生労働省



16

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント (その5)

出典:厚生労働省



17

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント (その6)

出典:厚生労働省



18

県が行っている主な食中毒予防対策

- 1 食品衛生監視指導計画の策定
- 2 食品取扱施設への立入検査
夏期・年末一斉監視
集団給食施設監視(学校、保育園、社会福祉施設など)
- 3 食品の検査
県内流通食品の検査、輸入加工食品の検査
農産物の残留農薬検査、畜産物の動物用医薬品検査
病因物質汚染実態調査(腸炎ビブリオ・カンピロバクターなど)
- 4 食品衛生知識の普及啓発
研修会の開催(食品安全出前講座・仕事談義など)

19

鶏肉のカンピロバクター調査状況

	手羽先	モモ	ササミ	レバー	砂肝	その他	計
検体数	20	22	21	12	14	8	97
陽性数	18	15	9	10	11	4	67
陽性率	90.0%	68.2%	42.9%	83.3%	78.6%	50.0%	69.1%

牛レバーのカンピロバクター・腸管出血性大腸菌調査状況

	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌		
		O157	O111	O26
検体数	13	13	13	13
陽性数	5	0	0	0
陽性率	38.5%	0%	0%	0%

富山県 検査期間 H22. 5~10

20